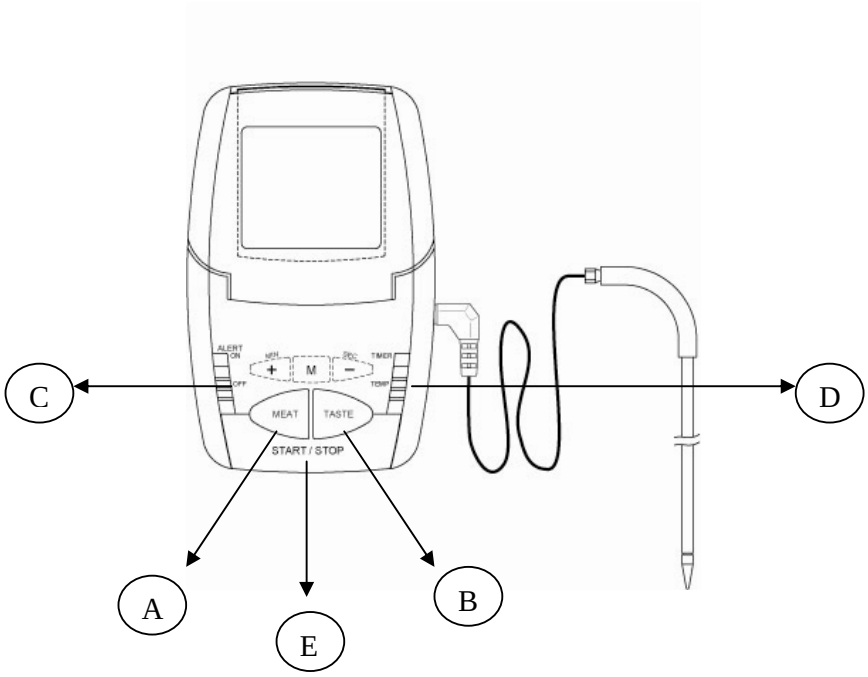
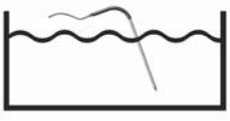
# MODE D'EMPLOI
# THERMOSONDE DE CUISSON



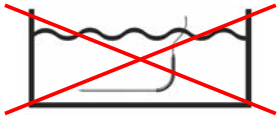

**Remarques importantes** avant la mise en route de votre thermo-sonde :

- Ne pas mettre le boîtier de votre thermo-sonde dans le four.
- Ne pas toucher le fil de la sonde à la sortie du four (risque de brulure).
- Ne pas dépasser 210°, votre thermo-sonde se met en sécurité l'écran affiche « HL ».
- Laisser refroidir la sonde, enlever la pile, la remettre, votre sonde est réinitialisée.
- Ne pas immerger le boîtier dans l'eau, nettoyer la sonde et le câble avec un chiffon humide.
- La température est mesurée par la pointe de la sonde, planter celle-ci dans le cœur des aliments.

Utilisation correcte de l'aiguille de la sonde :



Utilisation incorrecte : ne pas immerger le revêtement silicone de l'aiguille de la sonde dans un aliment ou un liquide.



**Mise en route de l'appareil**

- Placer la pile AAA dans l'emplacement prévue à cet effet, en respectant les polarités.
- Clipper l'écran correspondant à votre langue sur le boitier.
- Brancher le câble dans le logement prévu à cet effet (si le câble est mal enclenché, l'écran affiche « LO »).
- Mettre la sonde en marche POWER « ON » à l'arrière du boîtier
- Utilisation en cuisson Préprogrammée
- Choisir votre viande avec la touche « A », définir votre degré de cuisson avec la touche « B ».
- Mettre le bouton « C » alerte sur « ON », mettre le bouton « D » sur « TEMP ».
- Planter la sonde dans votre aliment, le mettre au four et lancer le contrôle de la cuisson en appuyant sur la touche « E », dés que le degré de cuisson est atteint la sonde sonne.
- Utilisation en mode manuel
- Le bouton « D » est sur « TEMP », le bouton « C » alerte sur « ON »
- Avec la touche « A » se mettre sur la fonction MANUEL, appuyer sur « M » jusqu'au clignotement de la température, régler celle-ci en utilisant les touches + et -, appuyer de nouveau sur la touche « M » pour valider la température.
- Placer la sonde dans l'aliment à cuire et lancer le contrôle de la température en appuyant sur la touche « E », votre sonde sonnera dés le degré de cuisson atteint.
- Utilisation du minuteur
- Le bouton « D » est sur réveil (logo) le bouton « C » alerte sur « ON »
- Régler les minutes avec la touche +, les secondes avec la touche -, la touche « M » sert à remettre le chronomètre a 0.
- Lancer le décompte avec la touche « E », en appuyant de nouveau dessus vous arrêtez le décompte.
- La sonde retentie dés que le temps est écoulé, elle sonne une minute, après le chronomètre continue, pour l'arrêter appuyer sur la touche « E »
- Pour connaitre la température d'un four ou d'un aliment
- Positionner la touche « D » sur TEMP, la touche « C » sur OFF, mettre la sonde dans le four et contrôler la température sur l'écran (parfait pour connaitre la température exacte d'un four, pour la pâtisserie, par exemple.)

TABLEAU TEMPERATURES SONDE DE CUISSON

| Aliments | Température |
|---|---|
| Caramel | 173°C ne pas dépasser 180°C(amer) |
| Sucre au filet* | 110°C |
| Sucre gros boulé** | 120°C |
| Confiture | 104°C |
| Terrine de poisson / bain marie 80° four 180° | 70°C à coeur |
| Foie gras mi-cuit / bain marie 80° four 160° | 52°C |
| Foie gras cuit / bain marie 80° four 160° | 62°C |
| Magret de canard / four 180° | 65°C à coeur |
| Pavé de saumon / four 160° | 70°C à cœur |
| Pavé de Thon épais / four 160° | 65°C à coeur |
| Terrine de campagne | 85°C à cœur |
| Terrine de volaille | 75°C à 80°C |
| Lapin au four | 60°C |
| Confie d'oie ou de canard (cuit dans la graisse au four, cocotte en fonte) | 95°C |

* et ** le sucre au filet et le sucre gros boulet sont des termes utilisés pour caractériser les différents stades de caramel en fonction de leur température.

**Garantie**
La thermo-sonde de cuisson est garantie 1 an à partir de sa date d'achat et sous présentation de la preuve d'achat. La garantie couvre les vices de fabrication mais toute utilisation non conforme aux instructions ci-dessus annule cette garantie. En cas de problème, contacter le revendeur ou notre service après vente.